SAMSUNG

MIKROVLNNÁ RÚRA

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

CE283GN

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju platnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.





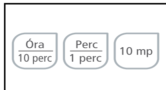
SK

Rýchly sprievodca s náhľadom

Ak chcete uvariť trochu jedla



1. Umiestnite jedlo do rúry.
   Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Úroveň výkonu(Fokozat)** vyberte úroveň výkonu.

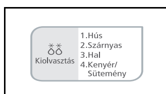


2. Podľa potreby vyberte stlačením tlačidla **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** alebo **10 s(10 mp)** čas varenia.



3. Stlačte tlačidlo **Start (Spustit')**.
   Výsledok: Začne sa varenie. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

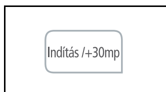
Ak chcete vykonať automatické výkonné rozmrazovanie jedla



1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
   Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie(Kiolvasztás)** vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Stlačením tlačidiel **nahor/nadol(Súly, Adag)** vyberte hmotnosť jedla.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť'(Indítás)**.

Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd

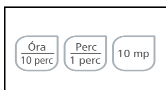


Nechajte jedlo v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte **+30s(mp)** , aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

Ak chcete grilovať trochu jedla



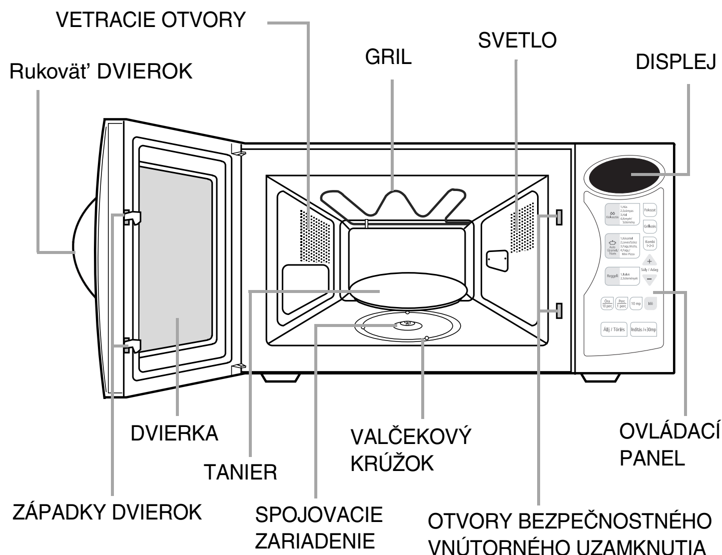
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill(Grillezés)**, tlačidlá nastavenia času (tlačidlo **10min** , **1min** a **10s**) a tlačidlo **Start**.



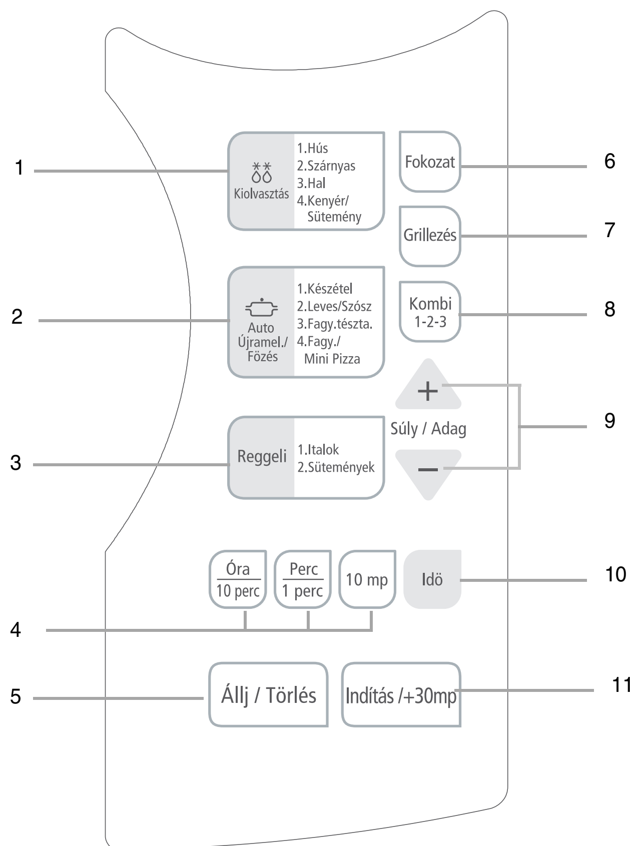
2. Jedlo umiestnite na stojan v rúre.
   Stlačte tlačidlo **Grill(Grillezés)** Vyberte čas varenia tak, že stlačíte tlačidlá **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.
3. Stlačte tlačidlo **Start (Spustit')**.



Rúra



Ovládací panel

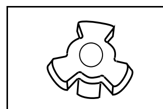


1. FUNKCIA AUTOMATICKÉHO VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
2. VÝBER AUTOMATICKÉHO PRIHRIEVANIA/VARENIA
3. VÝBER AUTOMATICKEJ FUNKCIE
4. NASTAVENIE ČASU
5. TLAČIDLO STOP/CANCEL (ZASTAVI /ZRUŠI)
6. VÝBER REŽIMU MIKROVLNNEJ RÚRY/ÚROVNE VÝKONU
7. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
8. VÝBER KOMBINOVANÉHO REŽIMU
9. TLAČIDLO NAHOR/NADOL (hmotnosť, veľkosť porcie)
10. NASTAVENIE HODÍN
11. TLAČIDLO ŠTART (SPUSTENIE)

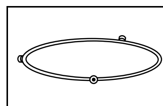
Príslušenstvo

SK

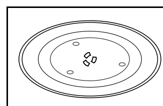
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



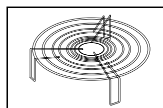
1. **Spojovacie zariadenie** je už umiestnené nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovový stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

 **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Používanie tejto používateľskej príručky

Zakúpili ste si mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho hodnotných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje štyri základné činnosti varenia:

- ***Varenie jedla***
- ***Automatické výkonné rozmrazovanie jedla***
- ***Grilovanie jedla***
- ***Pridávanie dodatočného času varenia***

Na prednej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Podrobné postupy používajú tri rôzne symboly.



Dôležité



Poznámka



Upozornenie

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.
POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové nádoby, obedové súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.
  Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.
- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie novín alebo oblečenia.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii,po vypnutí rúry ju nechajte
  VŽDY v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- Nádobu **NIKDY** nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj.
  NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo premiešať a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.
  Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** vetracie otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch.
  Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. Zostane nefunkčná, kým sa dostatočne neschladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.
- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov.
  Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

<u>Dôvod</u>: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

<u>Dôvod</u>: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **NEPREVÁDZKUJTE** mikrovlnnú rúru, keď je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti.
  Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.

DÔLEŽITÉ

- Malým deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať priamo nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:

Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:

Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:

Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE:

Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

VAROVANIE:

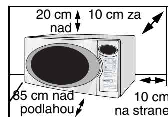
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

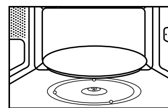
Inštalácia mikrovlnnej rúry

SK

Umiestnite rúru na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
   Nainštalujte valčekový krúžok a tanier.
   Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.



Neinštalujte mikrovlnnú rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

SK

Nastavenie času

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobrazit' v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom zobrazovaní. Musíte nastavit' hodiny:

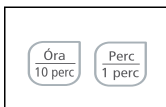
- ***po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***bol výpadok elektrickej energie.***

✉ Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovat' hodiny.



1. **Aby ste zobrazili čas v...** **Potom stlačte tlačidlo hodín(Idö)...**

24-hodinovom zobrazovaní	Raz
12-hodinovom zobrazovaní	Dvakrát



2. Hodiny nastavíte tlačidlom **h(Óra)** a minúty tlačidlom **min(Perc)**.



3. Keď sa zobrazí správny čas, opätovne stlačte tlačidlo **Hodiny(Idö)**, aby sa spustili hodiny.
   Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

Čo treba robit' v prípade pochybností alebo problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

◆ Normálny stav.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

◆ Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo **Spustit'(Indítás)**.
- Sú dvierka úplne zatvorené?

◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač, prípadne stlačili tlačidlo **Spustit'(Indítás)** ?
- Sú dvierka zatvorené?
- Pret'ažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

◆ V rúre je počut' iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

◆ Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
- Počas prevádzky rúry môžete badat' jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Aby ste tento problém vyriešili, namontujte rúru ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovat' displej. Aby ste tento problém vyriešili, odpojte siet'ovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas

✉ Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešit', kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

Varenie/prihrievanie

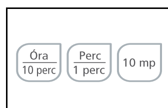
Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

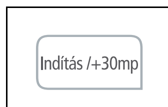
Najskôr umiestnite jedlo do stredu otočného taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Úroveň výkonu(Fokozat)**.
   Výsledok: Zobrazí sa indikácia 850 W (maximálny varný výkon):
   Opätovným stlačením tlačidla **Úroveň výkonu(Fokozat)** vyberte vhodnú úroveň výkonu, kým sa nezobrazí príslušný wattový výkon. Obráťte sa na tabuľku úrovne výkonu.



2. Stlačením tlačidla **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)** nastavíte čas varenia.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť(Indítás)**.
   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

 Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (850 W), jednoducho stlačte raz tlačidlo **+30 s(mp)** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Úrovne výkonu

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MVR	**GRIL**
VYSOKÁ	850 W	
STREDNE VYSOKÁ	600 W	
STREDNÁ	450 W	
STREDNE NÍZKA	300 W	
ROZMRAZOVANIE	180 W	
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	
GRIL	-	1100 W
KOMBINOVANÁ I	600 W	1100 W
KOMBINOVANÁ II	450 W	1100 W
KOMBINOVANÁ III	300 W	1100 W

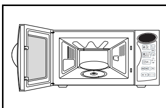
 Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

 Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

SK

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť', aby ste skontrolovali jedlo.



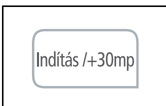


1. Dočasné zastavenie;
   Otvorte dvierka.
   Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť'(Indítás)**.
2. Úplné zastavenie;
   Stlačte tlačidlo **Zastaviť'/zrušiť'(Állj / Törlés)**
   Výsledok: Ak si želáte zrušiť' nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť'/zrušiť'(Állj / Törlés)**.

 Akékoľvek nastavenie môžete tiež zrušiť' pred jeho začatím tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **Stop/Cancel(Állj / Törlés)**.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť' jedným stlačením tlačidla +30 s(mp) pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať'.



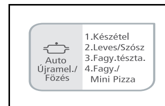
Raz stlačte tlačidlo **+30 s(mp)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať'.

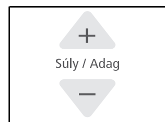
Používanie funkcie automatického prihriatia/ varenia

Funkcia automatického opätovného zohrievania má štyri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať' časy varenia alebo úroveň výkonu.

Stlačením tlačidiel nahor/nadol môžete nastaviť' počet porcií.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.







1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Automatické opätovné zohrievanie/varenie(Auto Újramel./Főzés)** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte.
2. Stlačením tlačidiel **nahor/nadol(Súly, Adag)** vyberte veľkosť' porcie.
   (Obráť'te sa na tabuľku napravo.)
3. Stlačte tlačidlo **Štart(Indítás)**.
   Výsledok: Začne sa varenie. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Nastavenia automatického opätovného zohrievania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického opätovného zohrievania.

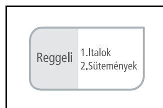
Kód/jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. Pripravené jedlo(Készétel) (Chladené)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2. Polievka/ omáčka (Leves/Szósz) (Chladená)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Nalejte polievku/omáčku do hlbokého polievkového taniera. Počas ohrievania a odstátia ju zakryte. Zamiešajte pred a po odstátí.
3. Mrazené cesto (Fagy.tészta.)	200 g 400 g	3 min.	Nalejte polievku/omáčku do hlbokého polievkového taniera. Počas ohrievania a odstátia ju zakryte. Zamiešajte pred a po odstátí.
4. Mrazené minikoláče/ minipizze (Fagy./ Mini Pizza)	150 g (4-6 kusov) 250 g (7-9 kusov)	-	Rozmiestnite mrazené minikoláče alebo minipizze rovnomerne na podstavec.

Používanie automatickej funkcie

Pri automatickej funkcii sa čas varenia nastaví automaticky.

Stlačením tlačidiel nahor/nadol môžete nastaviť' počet porcií.

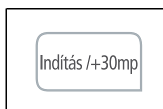
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Automaticky(Reggeli)** vyberte druh jedla, ktoré varíte.



2. Stlačením tlačidiel **nahor/nadol(Súly, Adag)** vyberte veľkosť' porcie.
   (Obráť'te sa na tabuľku napravo.)



3. Stlačte tlačidlo **Štart(Indítás)**.
   Výsledok: Začne sa varenie. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu)
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

 Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

SK

Automatické nastavenia

Nasledujúca tabuľka predstavuje automatické programy na prihrievanie nápojov a rozmrazovanie zamrazených koláčov.

Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania.

Program č. 1 funguje len s mikrovlnnou energiou. Program č. 2 funguje s kombináciou mikrovlnnej energie a grilu.

Kód/jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1. Nápoje (Italok) Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	1-2 min.	Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
2. Mrazený koláč (Sütemények)	100 g (1 ks) 200 g (2 kusy) 300 g (2-3 kusy) 400 g (3-4 kusy) 500 g (4 ks)	5-15 min.	Položte rovno zamrazené koláčiky (-18 °C) priamo na kovovú policu. Položte väčšie kúsky a muffiny na tanier. Položte jeden kúsok do stredu, položte 2 kúsky vzájomne voči sebe a 3-4 kúsky do kruhu. Pomocou ohrievania sa koláčik zahreje a schrumkavie. Tento program je vhodný pre koláčiky, ako napríklad jablkový koláč s chrumkavým vrchom, drobivý koláč, koláč s makom a pre muffiny. Nie je vhodný pre celý koláč, koláč s krémovou plnkou a koláč s čokoládovou polevou.

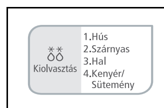
Používanie funkcie automatického výkonného rozmrazovania

Funkcia automatického rozmrazovania vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu alebo ryby. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky.

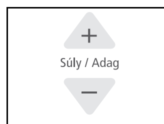
Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.


Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.

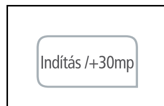
Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Jedným alebo viacerými stlačeniami tlačidla **Výkonné rozmrazovanie(Kiolvasztás)**( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte.
(Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke na ďalšej strane.)



2. Stlačením tlačidiel **nahor/nadol(Súly, Adag)** vyberte hmotnosť jedla.
Môžete ju nastaviť maximálne až na 1500 g.



3. Stlačte tlačidlo **Štart(Indítás)**.
<u>Výsledok:</u>
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
   - Opätovne stlačte tlačidlo **Štart(Indítás)** , aby ste dokončili rozmrazovanie.


Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry na varenie/opätovné zohrievanie s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/opätovné zohrievanie“ na strane 7.

Nastavenia automatického výkonného rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy, množstvá, trvanie a vhodné odporúčania automatického výkonného rozmrazovania.

Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu a rybu umiestnite na keramický kuchynský tanier.

Kód/jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčania
1. Mäso(Hús)	200 - 1500 g	20-60 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2. Hydina (Szárnyas)	200 - 1500 g	20-60 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.
3. Ryba(Hal)	200 - 1500 g	20-50 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.
4. Chlieb/ koláč(Kenyér /Sütemény)	125 - 625 g	5-20 min.	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého), ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta zo včera. Nie je vhodný pre krátke/ chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou.



Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania sa obráťte na strane 18.

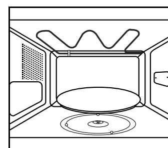
Výber polohy ohrevného prvku

Ohrevný prvok sa používa pri grilovaní. Uvedená je len jedna poloha. Zákazníci by sa mali oboznámiť, kedy ho je potrebné umiestniť do vertikálnej polohy.

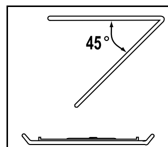
- ***Horizontálna poloha pre grilovanie alebo kombinované varenie mikrovlnným žiarením a grilovaním***



Polohu ohrevného prvku meňte len v prípade, keď je ohrevný prvok studený a nevyvíjajte nadmernú silu, keď ho dávate do vertikálnej polohy.



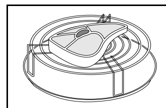
Aby ste nastavili ohrevný prvok do...	Potom...
Horizontálnej polohy (gril alebo kombinované mikrovlnné žiarenie + gril)	◆ Umiestnite ohrevný prvok smerom k sebe ◆ Zatlačte ho nahor, kým nebude vodorovne s vrchnou stranou rúry



Keď čistíte hornú časť vo vnútri otvoru, bude pohodlné otočiť ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistiť ho.

Výber príslušenstva

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.



Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.



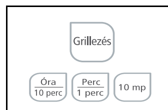
Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 14 .

SK

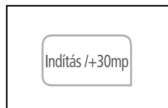
SK

Grilovanie

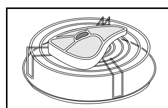
Gril vám umožní ohriat' a opiect' jedlo rýchlo bez použitia mikrovlnnej energie. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.



1. Gril predhrejte na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill(Grillezés)** a nastavíte čas predhrievania stlačením tlačidla **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)**.



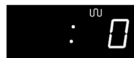
2. Stlačte tlačidlo **Spustit'(Indítás)**.

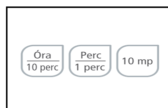


3. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvere.

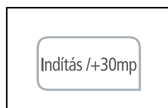


4. Stlačte tlačidlo **Grill(Grillezés)**.
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:





5. Stlačením tlačidla **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)** nastavíte čas grilovania.
   Maximálny čas grilovania je 60 minút.



6. Stlačte tlačidlo **Spustit'(Indítás)**.
   Výsledok: Začne sa grilovanie. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Nestrachujte sa, ak sa ohrevný prvok počas grilovanie vypne a zapne.
Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil v prehriatiu rúry.

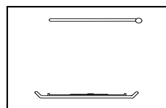
☛ Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

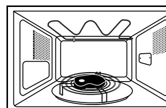
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovat' s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknút' do jedla.

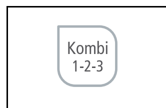
☛ Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



1. Uistite sa, že ohrevný prvok je vo vodorovnej polohe. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti strane 11.



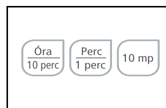
2. Otvorte dvierka rúry.
   Jedlo umiestnite na stojan a stojan na otočný tanier.
   Zatvorte dvere.



3. Stlačte tlačidlo **Combi(Kombi)**.
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim mikrovlnnej rúry a grilu)
   600 W (vonkajší výkon)

   ✉ Opätovným stlačením tlačidla **Combi(Kombi)** vyberte vhodnú úroveň napájania, až kým sa nezobrazí príslušná úroveň výkonu.

   ☛ Nemôžete nastavit' teplotu grilu.



4. Stlačením tlačidla **10 min(10 perc)**, **1 min(1 perc)** a **10 s(10 mp)** nastavíte podľa potreby čas varenia.
   Maximálny čas varenia je 60 minút.



5. Stlačte tlačidlo **Spustit'(Indítás)**.
   Výsledok: Začne sa kombinované varenie. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

Vypínanie signalizácie

Vždy keď chcete, môžete vypnút' pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Stop/Cancel(Állj / Törlés)** a **Start(Indítás)** .
   Výsledok:
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia.
     OFF
   - Rúra nepípa pri každom stlačení tlačidla.



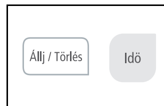
2. Aby ste pípanie opätovne zapli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Stop/Cancel(Állj / Törlés)** a **Start(Indítás)** .
   Výsledok:
   - Zobrazí sa nasledujúca indikácia.
     On
   - Rúra bude fungovat' s opätovne zapnutým pípaním.

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

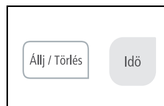
Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie" rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládat', ju nebude môct' náhodne ovládat'.

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknút'.

SK



1. Súčasne stlačte tlačidlá **Stop/Cancel(Állj / Törlés)** a **Clock(Idö)**.
   Výsledok:
   - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrat' žiadne funkcie).
   - Na displeji sa zobrazí „L".
     L



2. Aby ste rúru odomkli, súčasne opätovne stlačte tlačidlá **Stop/Cancel(Állj / Törlés)** a **Clock(Idö)**.
   Výsledok: Rúru budete môct' normálne používat'.

Sprievodca náčiním na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť' schopné preniknúť' do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Pri výbere náčinia na varenie musíte byť' preto opatrní. Ak je vaše náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte sa obávať'.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť' v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Môže sa používať' v malých množstvách na zabránenie v nadmernom uvarení. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť' iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa použiť' na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť' roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať' horieť'.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť' iskrenie.

Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať', pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa použiť' na zahrievanie jedla alebo kvapalín. Jemné sklo sa môže zlomiť' alebo prasknúť', ak sa nečakane zahreje.
• Sklenené džbány	✓	Musí sa odpojiť' kryt. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť' iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť' iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť' v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť' alebo stratiť' farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa použiť' na zachytávanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať' jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať' horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nemôže byť' nepriedušné. Ak je to potrebné, prepichnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť' na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ :Odporúča sa
✓✗:Používajte opatrne
✗ :Nebezpečné

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné rúry spôsobujú, že sa molekuly v jedle rýchlejšie pohybujú. Rýchly pohyb týchto molekúl vytvára trenie a výsledné teplo uvarí jedlo.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni šporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

Po skončení varenia je odstátie jedla dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté počas minimálneho času—pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Zakryte počas odstátia.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny:Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas varenia a po varení príležitostne zamiešajte. Zakryte počas odstátia a následne poriadne nechajte odtiecť.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g	850 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g	850 W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	850 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	850 W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	850 W	11-12	5	Pridajte 1 000 ml horúcej vody.

SK

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo vody – pozrite si tabuľku. Varte zakryté počas minimálneho množstva času – pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte raz počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Poznámka: Posekajte čerstvú zeleninu na rovnako veľké kúsky. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (850 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety karfiolu. Veľké kvety karfiolu rozrežte na polovičky. Umiestnite stonky do stredu.
Cukiny	250 g	3½-4	3	Nasekajte cukiny na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4½-5	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred podávaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

OHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 850 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

OHRIEVANIE KVAPALÍN

Vždy umožnite odstátie aspoň počas 20 sekúnd potom, čo sa rúra vypla, aby sa umožnilo vyrovnanie teploty. Ak je potrebné, zamiešajte počas ohrievania a VŽDY po ohrievaní. Aby sa zabránilo vyvretiu a možnému obareniu, vložte do nápoja lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešajte pred, počas a po ohriatí.

OHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:

Vylejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po ohriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Opätovne zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO:

Nalejte mlieko do sterilizovanej sklenenej fľašky. Ohrievajte nezakryté. Nikdy nezahrievajte detskú fľašku s cumlíkom, pretože fľaška môže vybuchnúť alebo sa prehriať. Pred odstátím dobre zamiešajte a opätovne pred podávaním! Vždy pozorne skontrolujte teplotu detského mlieka skôr, ako ho dáte dieťaťu. Odporúčaná teplota podávania: cca. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Ohrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vložte ju do keramického hlbokého taniera. Varte nezakryté. Po varení zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vložte ju do keramického hlbokého taniera. Varte nezakryté. Po varení zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s až 1 min.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte aspoň 3 minúty odstáť. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

Ohrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	850 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Nalejte do keramickej šálky (150 ml) alebo džbánu (250 ml) a umiestnite do stredu otočného taniera. Opätovne zohrievajte nezakryté. Pred a po odstátí opatrne zamiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
Polievka (chladená)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po ohriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním opätovne zamiešajte.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	2-3	Dusené mäso umiestnite do hlbokého keramického taniera. Zakryte plastovým vekom. Počas prihrievania príležitostne zamiešajte a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4 ½ -5 ½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmršťujúcou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3	Umiestnite plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokého keramického taniera. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmršťujúcou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

SK

MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia na dokončenie rozmrazovania sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a malé množstvá potrebujú menší čas ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až - 20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	250 g 500 g	6½ -7½ 13-14	5-25	Mäso položte na keramický tanier. Tenšie kraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne	250 g	7½ -8½		
Hydina				
Kúsky kuraťa	500 g (2 kusy)	14½-15½	15-40	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Úzke konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	900 g	28-30		
Ryba				
Rybie prsty	200 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	6-7 12-13	5-15	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Tenšie časti umiestnite pod hrubšie časti. Úzke konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ovocie				
Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Chlebové rolky (každá približne 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hrianka/ sendvič	250 g	4½-5		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	8-10		

SK

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kov. Nepoužívajte žiadny typ plastového kuchynského náčinia, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký podstavec, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:

600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným žiarením a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť vodeodolné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije kombinačný režim (mikrovlnné žiarenie + gril), uistite sa, že ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký podstavec, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre prvú stranu (min)	2. Trvanie pre druhý stranu (min.)	Pokyny
Chlebové rolky (každá približne 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlnné žiarenie + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Len grilujte 1-2 1-2	Rolky poukladajte na stojan do kruhu. Grilujte druhú stranu roliek až do vami uprednostňovanej chrumkavosti. Nechajte 2-5 minút odstáť.
Bagety + obloha (paradajky, syr, šunka, hríby)	250-300 g (2 kusy)	450 W + gril	8-9	--	2 mrazené bagety umiestnite vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestíčko (zelenina, zemiaky)	400 g	450 W + gril	13-14	--	Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	600 W + gril	14-15	--	Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte priamo na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
Kuracie nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Kuracie nugety umiestnite na stojan.
Hranolky do rúry	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na mastnom papieri na stojane.

SK

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre prvú stranu (min)	2. Trvanie pre druhý stranu (min.)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Len grilujte	4-5	4½-5½	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	Len grilujte	2-3	2-3	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.
Grilované paradajky	200 g (2 kusy) 400 g (4 ks)	300 W + gril	3½-4½ 6-7	--	Paradajky rozrežte na polovice. Dajte na ne syr. Umiestnite ich do kruhu na plytkom sklenenom tanieri z ohňovzdorného skla. Položte ho na stojan.
Hrianka Hawaii (ananás, šunka, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	--	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. Dve hrianky položte oproti sebe priamo na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + gril	4½-5½ 8-9	--	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. Trvanie pre prvú stranu (min)	2. Trvanie pre druhý stranu (min.)	Pokyny
Kúsky kurať'a	450 - 500 g (2 kusy)	300 W + gril	8-9	9-10	Pripravte kuracie kúsky s olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Položte jeden kúsok kuraťa inde ako do stredu stojana. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Jahňacie kotlety (stredne veľké)	400 g (4 ks)	Len grilujte	11-13	8-9	Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Bravčové rezne	250 g (2 kusy)	Mikrovlnné žiarenie + Gril	300 W + Gril 7-8	Len grilujte 6-7	Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.
Pečené jablká	1 jablko (približne 200 g) 2 jablká (približne 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	--	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a džemom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte priamo na otočný tanier.

Sprievodca varením (pokračovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 850 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát premiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 850 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej sklenenej misky z ohňovzdorného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárov so zakrútiteľnými vekami. 5 minút nechajte odstáť na veku.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov od výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte ich 2-3 minúty odstáť v rúre. Počas vyberania použite chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

SK

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

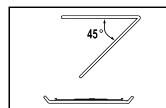
 VŽDY zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

 Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

 **NEROZLIEVAJTE** vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

 Priestor v mikrovlnnej rúre **čistite** vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.



Keď čistíte hornú časť vo vnútri otvoru, bude pohodlné otočiť ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistiť ho.

SK

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***zlomený pánt***
- ***opotrebované tesnenia***
- ***poškodené alebo prehnuté puzdro rúry***

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

☛ **NIKDY** nedemontujte vonkajšie puzdro z rúry. Ak je rúra chybná a je ju potrebné opraviť alebo máte pochybnosti o jej stave:
- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

✉ Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.

Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

✉ Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM my ako dodávatelia, vyhlasujeme, že rúry CE283GN znaèky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	**CE283GN**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Príkon	
Mikrovlnné žiarenie	1300 W
Gril	1100 W
Kombinovaný režim	2400 W
Výstupný výkon	100 W / 850 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H)	
Vonkajší	489 x 275 x 385 mm
priestor rúry	330 x 211 x 329 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť	
Čistá	Približne 15 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Poznámka

SK



ELECTRONICS

Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky týkajúce sa produktov spoločnosti SAMSUNG, kontaktujte prosím, centrum starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Tel : 0800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com/sk